

## 杏仁豆腐

### ○材料（5人分）

粉寒天 4g 水 400cc 砂糖 60g 杏仁粉 4g 牛乳 200cc  
エバミルク 20cc、シロップ（水 400cc に砂糖 20g）  
キウイ、チェリー、ミント

### ○作業手順

- 1 鍋に水を入れ、温めながら粉寒天を加える。
- 2 ゆっくり沸騰させ、寒天を完全に溶かす。
- 3 2に杏仁粉、砂糖を加え、3分間弱火で温める。
- 4 牛乳、エバミルクを加えてなじませる。
- 5 裏ごし、バットにいれて冷ます。
- 6 斜めにカットし、シロップを流し入れ、器に入れる。
- 7 お好みの果物とともに盛り付ける。